

RECEITAS GOSTOSAS

04-Jul-2019

Filomena Pécora

Homenagem ao Belém 120 Anos

Macarrão de Forno com Atum

Ingredientes:

4
pacotes de macarrão tipo “Parafuso” cozido “Al Dente” (500 g cada)

300 g de queijo parmesão ralado

Molho:

6
colheres de (sopa) de manteiga

4
cebolas picadas

5
latas de atum sólido escorrido

5
xícaras de (chá) de leite

6
colheres de (sopa) de farinha de trigo

4
latas de ervilhas escorridas

4
caixas de creme de leite (200 g cada)

Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de Preparo:

Para o molho, em uma panela, em fogo médio, aqueça a manteiga, frite as cebolas e o atum por 3 minutos. Adicione o leite com a farinha dissolvida e cozinhe, mexendo sempre até engrossar. Adicione as ervilhas, o creme de leite, o sal, a pimenta, misture e desligue o fogo. Misture com o macarrão, coloque em um refratário médio, polvilhe com o parmesão, leve ao forno médio, preaquecido, por 10 minutos e sirva.

Rende: 12 porções – Tempo
de Preparo: 40 minutos